beper®

• FONTANA CIOCCOLATO - MANUALE DI ISTRUZIONI
• CHOCOLATE FOUNTAIN - USE INSTRUCTIONS
• FONTAINE EN CHOCOLAT - MANUEL D'INSTRUCTIONS
• SCHOKOLADEN-BRUNNENN BETRIEBSANLEITUNG
• FUENTE DE CHOCOLATE - MANUAL DE INSTRUCCIONES

Cod.: 90.531

ITALIANO ..... pag. 3

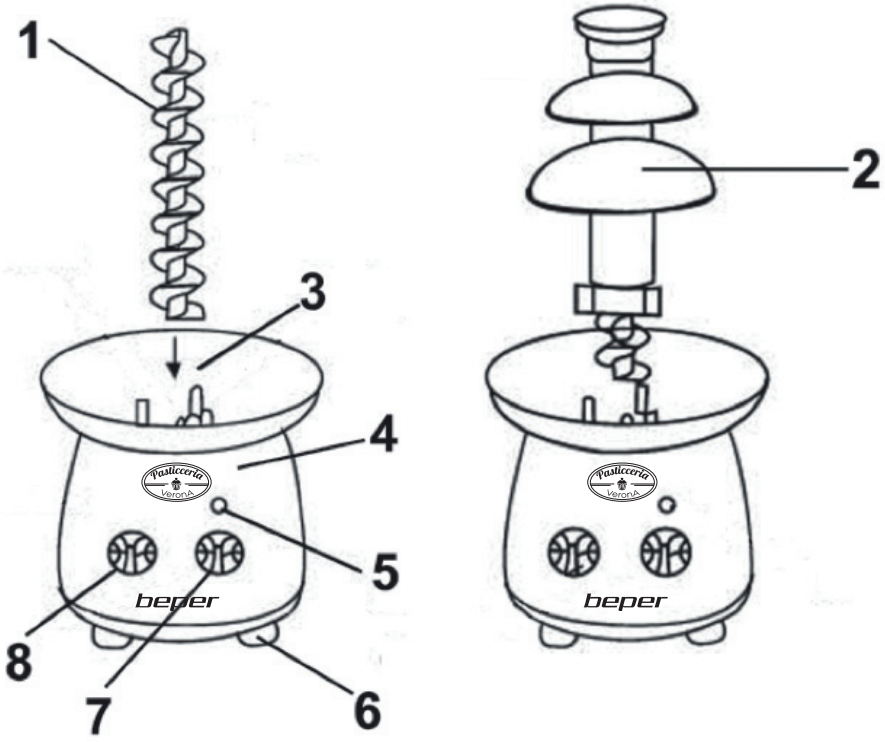
ENGLISH ..... pag. 9

FRANÇAIS ..... pag. 14

DEUTSCH ..... pag. 20

ESPAÑOL ..... pag. 26

For further information and/or for instructions for use in other languages, please visit:
www.beper.com



Norme di sicurezza generali
Prima di mettere in funzione questo apparecchio, leggere molto attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con cura unitamente al certificato di garanzia, allo scontrino e, se possibile, alla scatola di cartone con la confezione interna. Se passate l'apparecchio a terzi, consegnate anche le istruzioni per l'uso.
• Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per scopi privati e conformemente al tipo di applicazione previsto. Questo prodotto non è stato concepito ai fi ni di un impiego in ambito industriale. Non utilizzarlo all'aperto (a meno che non sia contemplato un particolare tipo di uso all'aperto nel rispetto di specifiche condizioni). Proteggerlo dal calore, nonché dall'esposizione diretta ai raggi solari e dall'umidità (non immergerlo mai in sostanze liquide) e tenerlo a distanza da oggetti con spigoli affilati. Non utilizzare l'apparecchio con le mani umide. Nel caso in cui si bagni o si inumidisca l'apparecchio, staccare immediatamente la spina.
• Disattivare l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla relativa presa (si raccomanda di afferrare il connettore e non il cavo quando si effettua questa operazione) allorché non si utilizza l'apparecchio, quando si applicano degli accessori oppure nel caso in cui lo si debba pulire o si siano manifestate anomalie.
• Non mettere in funzione l' apparecchio senza sorveglianza.
Se si dovesse assentarsi dal posto di lavoro, spegnere e disconnettere sempre l' apparecchio, (prendendo in mano la spina, non tirando il cavo).
• Controllare periodicamente l'apparecchio per verificare che non vi siano danni. Non mettere in funzione l'apparecchio nel caso in cui sia guasto.
• Non tentare di riparare l'apparecchio, bensì rivolgersi a un tecnico autorizzato. Al fi ne di evitare l'insorgere di situazioni di pericolo, si raccomanda di contattare il costruttore, il nostro servizio di assistenza tecnica o un tecnico ugualmente qualificato per la sostituzione del cavo di alimentazione difettoso con un cavo equivalente.
• Utilizzare esclusivamente accessori originali.
• Rispettare le seguenti "Speciali norme di sicurezza".
Bambini e persone fragili
• Per sicurezza tenere l'imballaggio (sacchetto di plastica, scatola, polistirolo, ecc,) fuori dalla portata dei bambini. Attenzione! Non lasciar giocare i bambini piccoli con la pellicola. Pericolo di soffocamento!
• Per proteggere i bambini o le persone con abilità ridotte dai pericoli delle apparecchiature elettriche, fate in modo che questo apparecchio venga impiegato solo sotto sorveglianza. Questo apparecchio non è un giocattolo. Non lasciate che i bambini piccoli lo usino per giocare.

Simboli per questo manuale di istruzioni per l' uso
Le indicazioni importanti per la propria sicurezza sono indicati appropriatamente. Osservare assolutamente queste indicazioni, per evitare incidenti e danni all' apparecchio:
AVVISO:
Previene i rischi della propria salute ed indica possibili rischi di ferite.
ATTENZIONE:
Indica possibili pericoli per l' apparecchio o altri oggetti.
NOTA: Mette in risalto consigli ed informazioni.

Speciali norme di sicurezza
• Prima di sostituire gli accessori, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla corrente di rete!
• Pezzi mobili: non infilare le mani nell'apparecchio. Possono conseguirne lesioni.
• Qualora scivolasse qualcosa nella vaschetta di raccolta, spegnere l'apparecchio prima di rimuovere il corpo estraneo!

• Nella vaschetta di raccolta non versare mai null'altro che non siano gli ingredienti desiderati.
• Non mettere mai in funzione l'apparecchio quando è vuoto.
• L'apparecchio non è previsto per l'uso all'aperto.
• Non trasportare né sollevare l'apparecchio mentre è in funzione: prima spegnerlo, quindi staccare la spina. Trasportare sempre l'apparecchio usando entrambe le mani!
• Non utilizzare mai questo apparecchio oltre 2-3 ore di seguito.
• Lasciarlo raffreddare prima di riporlo.
• Pulire l'apparecchio solo come descritto in "Pulizia".

Elementi di comando

1 Coclea
2 Vaschette intermedie (torre)
3 Vaschetta di raccolta
4 Corpo motore
5 Spia luminosa „Riscaldamento"
6 Piedini
7 Selettore funzioni „Riscaldamento"
8 Selettore funzioni „Fontana"

Posizioni interruttore
OFF - Off
HEAT - E' acceso solo l'elemento riscaldante
MOTOR - E' acceso solo il motore della fontana
HEAT e MOTOR - Sono accesi l'elemento riscaldante e il motore della fontana

Introduzione
La ringraziamo per aver scelto la nostra fontana per cioccolata.
La fontana per cioccolata si può usare in molte occasioni: feste di compleanno, feste aziendali o di famiglia, nozze o party eccetera. Oppure la può aggiungere al buffet.

Il cioccolato
• Il più adatto è il cioccolato con un'alta percentuale di burro di cacao, prodotto appositamente per la fonduta al cioccolato.
La percentuale di cacao dovrebbe essere almeno del 60%.
• Se la percentuale di cacao è inferiore al 60%, può rendersi necessaria l'aggiunta di un olio vegetale. Altrimenti la cioccolata è troppo densa e sulle vaschette intermedie non dà forma a un velo omogeneo.
• Noi consigliamo i seguenti generi di cioccolato: cioccolato al latte o fondente, glassa al cioccolato al latte o fondente o la variante cioccolato bianco o glassa al cioccolato bianco.
• Si può prendere anche cioccolato alla menta, alla fragola o al caffè o altri gusti.
• A piacere si possono aggiungere anche piccole quantità di amaretto, liquore al caffè, caffè in polvere o latte di cocco o alimenti simili.
• Non sono adatti: cioccolato con noci o mandorle intere o anche con scaglie perché potrebbero bloccare la coclea.
• Non aggiungere pezzi di cioccolato solidi e grossi quando il motore è in funzione. Non aggiungere mai liquidi freddi o raffreddati, la cioccolata si raffredda troppo rapidamente, quindi potrebbe bloccare la coclea.

• Affinché si possa formare una fontana, servono min. 500 g di cioccolato o 750 g di glassa. La quantità dipende anche dal genere di cioccolato che si utilizza.

“Pinzimonio”
• Per intingere prendere p.es.: spume di zucchero, uva, mele, fragole, banane, palline di gelato, dolcetti, noci eccetera.
Non ci sono limiti alla fantasia.
• Una volta intinti, non tenere gli alimenti troppo a lungo sopra la vaschetta di raccolta, perché potrebbero cadere dei pezzi e la coclea potrebbe bloccarsi.

Sballare l’apparecchio
• Togliere l’apparecchio e tutti gli accessori dalla scatola.
• Non buttare via subito la scatola ma conservarla con l’imballo interno e i documenti di garanzia per tutta la durata della garanzia.
• Se si dà l’apparecchio a qualcun altro, consegnare anche queste istruzioni per l’uso.
• Per rimuovere eventuali tracce di sporco dalla produzione, lavare la coclea, la ciotola e le vaschette intermedie avanti il primo uso semplicemente in acqua e detergente per stoviglie.
• Dopo il lavaggio asciugare bene tutti i pezzi.

Installazione e utilizzo
Prima del montaggio: Fare attenzione che la spina di allacciamento alla rete elettrica sia staccata e che gli interruttori (7+8) siano su „OFF“.
• Mettere il corpo del motore (4) su una superficie di lavoro liscia, piana e stabile.
• La superficie di lavoro dovrebbe essere facile da pulire perché c’è fuoriuscita di schizzi.
• Inserire la coclea (1) sul motore sopra la vaschetta di raccolta.
• Infilare le vaschette intermedie (2) sopra la coclea. I tre bulloni sulla vaschetta di raccolta sono nei fori della vaschetta intermedia.
• La fontana montata deve essere in posizione orizzontale, eventualmente allineare l’apparecchio.

Preparazione
Lavare e ed eventualmente pulire la frutta. Tagliare la frutta in pezzi comodi da mangiare.

Fondere il cioccolato
• Il riscaldamento nell’apparecchio ha bisogno di tempo per raggiungere la temperatura di fusione, quindi consigliamo di sciogliere prima il cioccolato o la glassa. Prendere 500 g ca. di cioccolato o 750 g ca. di glassa. Adeguare le quantità a seconda del genere di cioccolato.
• Fondere il cioccolato in un recipiente idoneo sul fuoco (eventualmente a bagnomaria) o nel microonde. Il cioccolato non deve diventare troppo caldo altrimenti raffreddandosi potrebbe assumere una colorazione grigia.
• Si può fondere il cioccolato anche nella vaschetta di raccolta (3) dopo aver collegato l’apparecchio alla rete elettrica.
• Mettere la manopola su HEAT e aggiungere il cioccolato a pezzettini. La vaschetta di raccolta ha una capienza di 1 kg ca.
ATTENZIONE:
Accendere il motore solo quando il cioccolato è completamente fuso.
Allacciamento alla rete elettrica:
• Svolgere completamente il cavo di alimentazione.

• Accertarsi che entrambi i selettori funzioni siano su “OFF”.
• Collegare la spina di alimentazione ad una presa con contatto di terra regolarmente installata da 230 V, 50 Hz.

Uso
• Riempire la vaschetta di raccolta con cioccolato fuso o fondere il cioccolato come descritto.
• Girare il selettore funzioni (7) su HEAT, per fondere il cioccolato o per conservarne la fluidità. La spia di controllo (5) è accesa. Noi consigliamo di lasciare il riscaldamento acceso durante l‘uso, l‘interruttore (7) deve essere su HEAT.
• Quando il cioccolato è liquido, girare l’interruttore (8) su MOTOR. La coclea trasporta il cioccolato verso l’alto, lo fa scorrere sopra le vaschette intermedie e poi di nuovo nella vaschetta di raccolta.
• Dopo 2 min. ca. si dovrebbe spegnere l’apparecchio per 1 min. ca. per evitare che l’aria eventualmente presente possa fuoriuscire dalla torre. Riaccendere l’apparecchio.
NOTA:
Se, dopo pochi minuti, non si forma nessun velo omogeneo di cioccolato, si deve aggiungere altra cioccolata o olio vegetale.
• Infilare i pezzetti di frutta su una forchetta o uno spiedino di legno, prendere le noci e il gelato con un cucchiaio. Tenere questi alimenti nella cioccolata.
• Aggiungere eventualmente cioccolata liquida.

Terminare il funzionamento
• Girare l’interruttore sulla posizione “OFF” e staccare la spina di alimentazione. La spia di controllo (5) si spegne.
• Versare la cioccolata ancora liquida in un altro recipiente.

Pulizia
• Estrarre la spina dalla presa prima di ogni operazione di pulizia!
• Non immergere mai la scatola del motore dell’apparecchio nell’acqua.
• Non usare oggetti affilati per la pulizia!
• Non usare detersivi forti o abrasivi!
Coclea, vaschetta di raccolta e vaschette intermedie
• Pulire i componenti subito dopo l’uso, quando la cioccolata è ancora liquida.
• Lavare i pezzi staccabili che sono entrati in contatto con gli alimenti (vaschette intermedie, coclea) a mano in acqua e detersivo per stoviglie.
• Questi pezzi non sono idonei per il lavaggio nella lavastoviglie.

Custodia
Per la pulizia esterna usare solo un panno umido.

Dati tecnici
Potenza: 320W
Alimentazione: 220-240V ~ 50/60Hz

In un’ottica di miglioramento continuo Beper si riserva la facoltà di apportare modifiche e migliorie al prodotto in oggetto senza previo preavviso.

Il simbolo del cestino barrato riportato sull'apparecchio indica che il prodotto, alla fine della propria vita utile, dovendo essere trattato separatamente dai rifiuti domestici, deve essere conferito in un centro di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche oppure riconsegnato al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura equivalente.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il recupero dei materiali di cui è composto.

L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio a fine vita alle appropriate strutture di raccolta. Per informazioni più dettagliate inerenti i sistemi di raccolta disponibili, rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti, o al negozio dove è stato effettuato l'acquisto.

Chiunque abbandona o cestina questo apparecchio e non lo riporta in un centro di raccolta differenziata per rifiuti elettrici-elettronici è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria prevista dalla normativa vigente in materia di smaltimento abusivo di rifiuti

CERTIFICATO DI GARANZIA

Questo apparecchio è stato controllato in fabbrica. La garanzia di applicazione è valida 24 mesi dalla data di acquisto per difetti di materiale o di fabbricazione. Lo scontrino di acquisto e il certificato di garanzia si devono presentare assieme nel caso di reclami.
Se l'apparecchio dovesse richiedere assistenza tecnica rivolgersi al venditore o presso la nostra sede. Questo per conservare inalterata l'efficienza del vostro apparecchio e per NON invalidare la garanzia. Eventuali manomissioni dell'apparecchio da parte di personale non autorizzato invalideranno automaticamente la garanzia.

Condizioni di garanzia

Se ci sono guasti a causa di difetti di materiale e/o fabbricazione durante il periodo di garanzia, garantiamo la riparazione del prodotto gratuitamente, a patto che:

- l'apparecchio sia stato usato in modo corretto ed ai fini per cui è stato costruito;
- l'apparecchio sia stato riparato da esperti, cioè da persone incaricate dal fornitore;
- venga presentato lo scontrino;
- non rientrano in garanzia le parti che dimostrano un normale logoramento.

Sono quindi escluse tutte le parti che hanno subito rotture accidentali o che sono soggette ad usura (tra le quali lampade, batterie, resistenze) e difetti derivanti da un utilizzo non domestico dell'apparecchio, negligenza nell'uso o nella manutenzione, danni da trasporto e tutti quei danni non imputabili direttamente al produttore.

Se entro il periodo di garanzia emerge un difetto che non può essere riparato, l'apparecchio viene cambiato gratuitamente.

Assistenza tecnica

Anche dopo il periodo di garanzia prestiamo molta attenzione alle riparazioni.
Per l'assistenza tecnica e/o riparazioni fuori dal periodo di garanzia ci si può rivolgere direttamente all'indirizzo sottostante.

BEPER SRL
Via Salieri, 30
37050 - Vallese di Oppeano - Verona
Tel. 045/7134674 – Fax 045/6984019
e-mail: assistenza@beper.com

General Safety Instructions

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing. If you give this device to other people, please also pass on the operating instructions.

• The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use. Do not use it outdoors (except if it is designed to be used outdoors). Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands.

If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.

• When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull on the plug, not the cable) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.

• Do not operate the machine without supervision. If you should leave the workplace, always switch the machine off or remove the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead).

• Check the appliance and the cable for damage on a regular basis. Do not use the appliance if it is damaged.

• Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have a faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by a qualified person and with a cable of the same type.

• Use only original spare parts.

• Pay careful attention to the following “Special Safety Instructions“.

Children and Frail Individuals

• In order to ensure your children‘s safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.

Caution! Do not allow small children to play with the foil as there is a danger of suffocation!

• In order to protect children or frail individuals from the hazards of electrical equipment, please ensure that this device is only used under supervision. This device is not a toy. Do not allow small children to play with it.

Symbols in these Instructions for Use

Important information for your safety is specially marked. It is essential to comply with these instructions in order to avoid accidents and prevent damage to the machine:

WARNING:

This warns you of dangers to your health and indicates possible injury risks.

CAUTION:

This refers to possible hazards to the machine or other objects.

NOTE: This highlights tips and information.

Special Safety Instructions

• Before any accessories are replaced the device must be switched off and disconnected from the mains!

• Moving parts: Do not insert your fingers into the device. This may result in injuries!

• If anything falls into the collecting pan, switch the device off before removing it!

• Never place anything else into the collecting pan other than the required ingredients.

Do not use the appliance when empty.

• This device is not suitable for operation out of doors!

• Do not carry or lift the appliance during use. Always switch it off first and pull out the plug. Carry the appliance always with both hands!
• The device should not be used for more than 2 to 3 hours at a time.
• Allow the device to cool down before storing it away.
• The device should only be cleaned as described under „Cleaning“.

Overview of the Components
1 Spiral
2 Cascades (tower)
3 Collecting pan
4 Motor housing
5 “Heating” control lamp
6 Height-adjustable feet
7 Function switch “Heating“
8 Function switch “Motor“

Switch Positions
OFF - Off
HEAT - Only the heating element is on
MOTOR - Only the fountain motor is on
HEAT and MOTOR - The heating element and the fountain motor are on

Introduction
Thank you for purchasing our chocolate fountain.
You can use the chocolate fountain for many types of event, such as birthday parties, office and family parties, weddings or other types of party etc. Or simply place the device in the middle of a buffet.

The Chocolate
• The most suitable type of chocolate is one with a high proportion of cocoa butter that is specifically made for chocolate fondues. The proportion of cocoa should be at least 60%.
• If the amount of cocoa is below 60% it may be necessary to add a little vegetable oil. Otherwise the chocolate is too viscous and does not form closed loops on the cascades.
• We recommend the following types of chocolate: milk or bitter chocolate, milk or bitter chocolate coating, white chocolate or white chocolate coating.
• You can also use peppermint, strawberry or mocha chocolate.
• According to taste you can also add small amounts of amaretto, coffee liqueur, coffee powder, coconut milk or similar items.
• The following are unsuitable: chocolate containing whole nuts, almonds or chips. These types of chocolate could obstruct the spiral.
• Do not add any solid or large pieces of chocolate when the motor is running. Never add cold or co-oled liquids as this would cause the chocolate to cool down too quickly and might obstruct the spiral.
• In order to create a fountain you need at least 500g of chocolate or 750g of chocolate coating. The quantity also depends on the type of chocolate you are using.

Dipping
• You can use the following items for dipping, e.g.: foam sugar, grapes, apples, strawberries, bananas, balls of ice cream, pastry, nuts. The choice is only limited by your imagination.
• Do not hold the “dipped” food over the collecting pan for too long as it may fall in and obstruct the spiral.

Unpacking the appliance
• Remove the appliance from the box and all the enclosed accessories.
• Do not through the packaging away, but keep it together with the inner packing and the warranty documents for the whole life of the warranty.
• If you pass this article to others, please also give them these instructions.
• In order to remove any impurities from the production process, clean the spiral, the dish and the cascades before initial use in a simple soapy water solution.
• Dry well all the parts after washing.

Installation and Use
Before assembly: Ensure that the mains plug is not in the socket and that the switch (7+8) is turned to the „OFF“ position.
• Place the motor housing (4) on a smooth, flat and stable working surface.
• This working surface should be easy to clean, as there will be some splashes.
• Place the spiral (1) on the drive on the collecting pan.
• Place the cascades (2) over the spiral. The three bolts on the collecting pan are located in the holes of the cascade.
• The assembled fountain must be in a horizontal position; place the device in this position if it is not already.

Preparation
Wash and clean the fruit. Cut the fruit up into mouth-sized pieces.

Melting the Chocolate
• As the heating element in the device needs a long time to melt the chocolate, we recommend liquefying the chocolate or chocolate coating beforehand. Take approximately 500g of chocolate or 750g of chocolate coating. It may be necessary to adapt this quantity depending on the type of chocolate.
• Melt the chocolate in an appropriate vessel on the cooker (in a water bath if necessary) or in the microwave oven. Do not allow the chocolate to become too hot, as otherwise it will turn grey when it cools down.
• You can also melt the chocolate in the collecting pan (3) once you have connected the device to the electric power supply.
• Turn the rotary switch to HEAT and add the chocolate in small pieces. The collecting pan has a volume of approximately 1 kg.
CAUTION:
The motor should only be switched on after the chocolate has completely melted.
Electrical Connection
• Unwind the mains lead completely.
• Ensure that both function switches are turned to „OFF“.
• Insert the mains plug into a correctly installed 230 V, 50 Hz socket with earthing contact.

Operation
• Fill the collecting pan with melted chocolate or melt the chocolate as described above.
• Turn the function switch (7) to HEAT in order to melt the chocolate or to keep it liquid. The control lamp (5) lights up.
We recommended leaving the heating switched on all the time while the machine is operating; the switch (7) is turned to HEAT.
• If the chocolate is liquid, turn the switch (8) to MOTOR. The spiral transports the chocolate to the top, before it flows back down over the cascades into the collecting pan.
• After approximately 2 minutes the device should be switched off for about 1 minute in order to allow any air in the tower to escape. Then switch the device on again.
NOTE: If after a few minutes there is no closed chocolate loop, more chocolate or vegetable oil has to be added.
• Skewer the pieces of fruit on a fork or wooden stick or place the nuts and ice cream on a spoon. Then hold them in the chocolate.
• Fill up with more liquid chocolate if necessary.

Turning the Device Off
• Turn the switch to the „OFF“ position and remove the mains plug from the socket. The control lamp (5) goes off.
• Pour any remaining liquid chocolate into another vessel.

Cleaning
• Always remove the mains plug from the socket before cleaning the device!
• Never immerse the motor housing with the collecting pan into water!
• Do not use any sharp items for cleaning!
• Do not use any caustic or abrasive detergents!
Spiral, Collecting Pan and Cascades
• Clean the components immediately after use while the chocolate is still liquid.
• Wash any removable parts that have come into contact with food (cascades, spiral) by hand in soapy water.
• These components are not suitable for cleaning in a dishwasher.

Housing
Use only a damp cloth for cleaning the outside.

Technical information
Power: 320W
Power supply: 220-240V ~ 50/60Hz

For any improvement reasons, Beper reserves the right to modify or improve the product without any notice.

The European directive 2011/65/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain, and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out “wheeled bin” symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance, it must be separately collected.

GUARANTEE CERTIFICATE

This appliance has been checked in the factory. From the date of original purchase a 24 month guarantee applies to material and production defects. The purchase receipt and the guarantee certificate must be submitted together in case of claim to guarantee.

For any technical assistance, please contact directly the seller or our head office in order to preserve the appliance's efficiency and NOT TO void the guarantee. Any intervention on this appliance by non-authorized persons will automatically void the guarantee.

Guarantee conditions

If the appliance shows defects as a result of faulty material and/or production during the period of guarantee, we guarantee repair free of charge on condition that:

- The appliance has been used properly and for the purpose for which it has been intended.
- Repairs are professionally carried out by qualified persons who are appointed by the supplier.
- The purchase receipt shall be presented.
- The appliance showing a fair wear and tear shall not be covered by this guarantee.

Therefore, any part that could be accidentally broken or having visible signs of use in consumable products (such as lamps, batteries, heating elements…) is excluded from the guarantee, and any defect whatsoever resulting from non-respect of the rules for use, negligence in usage and/or maintenance of the appliance, damage during transport and any other damage not attributable the supplier.

For every defect that could not be repaired within the guarantee period, the appliance will be replaced free of charge.

Technical assistance

Even after the guarantee period we will always pay attention to repairs for defected appliances.
For technical assistance and/or repairs after the guarantee period you can directly contact the below address:

CONTACT YOUR DISTRIBUTOR IN YOUR COUNTRY OR AFTER SALES DEPARTMENT
BEPER. E-MAIL **assistenza@beper.com**
WHICH WILL FORWARD YOUR ENQUIRIES TO YOUR DISTRIBUTOR.

Conseils généraux de sécurité
Lisez attentivement ce mode d'emploi avant de mettre l'appareil en marche pour la première fois. Conservez le mode d'emploi ainsi que le bon de garantie, votre ticket de caisse et si possible, le carton avec l'emballage se trouvant à l'intérieur. Si vous remettez l'appareil à des tiers, veuillez-le remettre avec son
mode d'emploi.
• N'utilisez cet appareil que pour un usage privé et pour les taches auxquelles il est destiné. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation professionnelle. Ne l'utilisez pas en plein air. Protégez-le de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne le plongez en aucun cas dans l'eau) et des objets tranchants. N'utilisez pas cet appareil avec des mains humides. S'il arrive que de l'humidité ou de l'eau atteignent l'appareil, débranchez aussitôt le cable d'alimentation.
• Arrêtez l'appareil et débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant (tirez sur la fi che, pas sur le câble) si vous n'utilisez pas l'appareil, si vous installez les accessoires, pour le nettoyage ou en cas de panne.
• Ne laissez jamais fonctionner l'appareil sans surveillance.
Arrêtez toujours l'appareil ou débranchez le cable d'alimentation (en tirant sur la fi che et non pas sur le câble) si vous devez vous absenter.
• Contrôlez régulièrement l'appareil et le câble. Ne mettez pas l'appareil en marche s'il est endommagé.
• Ne réparez pas l'appareil vous-même. Contactez plutôt un technicien qualifi é. Pour éviter toute mise en danger, ne faites remplacer le câble défectueux que par un câble équivalent et que par le fabricant, notre service après-vente ou toute personne de qualifi cation similaire.
• N'utilisez que les accessoires d'origine.
• Respectez les „Conseils de sécurité spécifi ques" ci-dessous.
Enfants et personnes fragiles
• Par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène) à leur portée.
Attention! Ne pas laisser les jeunes enfants jouer avec le fi lm. Il y a risque d'étouffement!
• Pour protéger les personnes fragiles et les enfants des risques des appareils électriques, veillez à ce que cet appareil e soit utilisé que sous surveillance. Cet appareil n'est pas un jouet. Ne laissez pas les enfants s'amuser avec.

Symboles de ce mode d'emploi
Les informations importantes pour votre sécurité sont particulièrement indiquées. Veillez à bien respecter ces indications afi n d'éviter tout risque d'accident ou d'endommagement de l'appareil:
DANGER:
Prévient des risques pour votre santé et des risques éventuels de blessure.
ATTENTION:
Indique les risques pour l'appareil ou tout autre appareil.
REMARQUE:
Attire votre attention sur des conseils et informations.

Informations spéciales de sécurité
• Avant de remplacer les accessoires, il y a lieu d'arrêter et de débrancher l'appareil!
• Parties mobiles: Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil.
Vous risqueriez de vous blesser!
• Au cas où des objets tomberaient dans le bac de récupération, arrêtez l'appareil avant d'en enlever le corps étranger!

• Ne jamais introduire autre chose dans le bac de recuperation que les ingrédients désirés.
• Ne laissez jamais fonctionner l'appareil à vide.
• L'appareil ne convient pas pour un fonctionnement à l'extérieur!
• Ne portez ni ne soulevez jamais l'appareil pendant le fonctionnement. Arrêtez-le et débranchez-le d'abord. Portez toujours l'appareil à deux mains!
• Utilisez l'appareil en service continu pendant 2 à 3 heures aux maximum.
• Faites refroidir l'appareil avant de le ranger.
• Nettoyez l'appareil uniquement conformément à la description faite sous „nettoyage".

Liste des différents éléments de commande
1 Vis de convoyage
2 Cascades (tour)
3 Bac de récupération
4 Châssis du moteur
5 Voyant de contrôle „chauffage"
6 Pieds à hauteur réglable
7 Commutateur de fonctions „chauffage"
8 Commutateur de fonctions „Moteur"

Positions du commutateur
OFF Arrêt
HEAT Seul l'élément de chauffage est en marche
MOTOR Seul le moteur est en marche
HEAT et MOTOR L'élément de chauffage et le moteur sont en marche

Introduction
Nous vous remercions d'avoir acquis notre fontaine à chocolat.
Vous pouvez utiliser la fontaine à chocolat à de multiples occasions, comme p. ex. les fêtes d'anniversaires, les fêtes d'entreprise ou de famille, les mariages ou autres évènements, etc.. Ou rajoutez alors l'appareil sur le buffet.

Le chocolat
• C'est le chocolat ayant une forte proportion en beurre de cacao produite spécialement pour les fondues au chocolat qui convient le mieux. La proportion en cacao devrait être de 60% au minimum.
• Lorsque la proportion en cacao est inférieure à 60%, il peut s'avérer nécessaire d'y rajouter un peu d'huile végétale.
Sinon, le chocolat risquerait d'être trop épais et ne formerait pas une belle coulée en continu sur les cascades.
• Nous recommandons les variétés de chocolats suivantes: du chocolat au lait ou noir, du chocolat de couverture au lait ou noir ou la variante chocolat blanc ou chocolat de couverture blanc.
• Vous pouvez également utiliser du chocolat à la menthe, aux fraises ou moka, etc.
• En fonction de votre goût, vous pouvez également y rajouter de petites quantités d'amaretto, de liqueur parfum café, du café en poudre ou du lait de cocos ou similaire.
• Ce qui ne convient pas: c'est le chocolat aux noisettes ou aux amandes entières voire même en éclats. Celles-ci risqueraient de bloquer la vis de convoyage.
• Ne pas rajouter de gros morceaux solides de chocolat lorsque le moteur est en marche. Ne jamais ajouter des liquides froids ou refroidis, le chocolat refroidirait alors trop rapidement et risquerait de bloquer la vis de convoyage.

• Pour qu'une fontaine puisse se former, il faut un minimum de 500g de chocolat ou de 750g de chocolat de couverture.
La quantité dépend également du type de chocolat que vous utilisez.

Trempage
• Pour le trempage, utilisez p. ex.: du guimauve, des raisins, des pommes, des fraises, des bananes, des boules de glace, des biscuits, des noisettes, etc. Laissez libre cours à votre imagination.
• Ne pas tenir les produits alimentaires « trempés » pendant trop longtemps sur le bac de récupération, quelques parties risqueraient d'y tomber et de bloquer la vis de convoyage.

Déballage de l'appareil
• Sortez l'appareil ainsi que tous les accessoires du carton.
• Ne jetez pas le carton d'emballage tout de suite. Conservezle avec les emballages intérieures ainsi que les documents de garantie pendant toute la période de la garantie.
• En cas de prêt de l'appareil, joignez également le mode d'emploi.
• Pour enlever les éventuelles impuretés provenant de la production, nettoyez la vis de convoyage, le bac et les cascades avant la première utilisation dans un simple de bain de rinçage.
• Essuyez correctement tous les éléments après les avoir lavés.

Installation et emploi
Avant le montage: Veillez à ce que la fi che du secteur soit débranchée et que les interrupteurs (7+8) se trouvent sur la position „OFF".
• Placez le châssis du moteur (4) sur un plan de travail lisse, plan et solide.
• Ce plan de travail doit être facile à nettoyer étant donné qu'il y aura des éclaboussures.
• Placez la vis de convoyage (1) sur l'entraînement sur le bac de récupération.
• Placez les cascades (2) têtes bêches sur les vis de convoyage. Les trois boulons sur le bac de récupération se trouvent dans les trous de la cascade.
• La fontaine montée doit se trouver sur une position horizontale, en cas de besoin, orientez l'appareil en conséquence.

Préparation
Lavez et, si besoin, épluchez les fruits. Coupez les fruits en morceaux convenables.
Faire fondre le chocolat
• Étant donné que le chauffage dans l'appareil prend beaucoup de temps pour faire fondre le chocolat, nous recommandons de faire fondre le chocolat ou le chocolat de couverture au préalable. Prenez env. 500g de chocolat ou 750g de chocolat de couverture. Vous devez adapter ces quantités en fonction des variétés de chocolat.
• Faites fondre le chocolat dans un récipient adapté sur une plaque chauffante (éventuellement dans un bain Marie) ou au four à micro-ondes. Ne faites pas trop chauffer le chocolat, sa couleur risquerait de devenir grise en refroidissant.
• Vous pouvez également faire fondre le chocolat dans le bac de récupération (3) après avoir branché l'appareil.
• Mettez le bouton tournant sur HEAT et rajoutez le chocolat en petits morceaux. Le bac de récupération a un volume d'env. 1 kg.
ATTENTION:
Mettez le moteur seulement en marche lorsque le chocolat est entièrement fondu.
Branchement électrique
• Déroulez entièrement le câble du secteur.

• Assurez-vous que les deux interrupteurs de fonction se trouvent sur „OFF".
• Branchez la fi che du secteur sur une prise Schuko 230 V, 50 Hz installée conformément aux prescriptions.

Utilisation
• Remplissez le bac de récupération de chocolat fondu ou faites fondre le chocolat selon la description ci-dessus.
• Tournez le commutateur de fonctions (7) sur HEAT, pour faire fondre le chocolat voire pour que ce dernier reste liquide. Le voyant de contrôle (5) s'allume. Nous recommandons de laisser le chauffage en marche pendant la durée du fonctionnement, l'interrupteur (7) se trouvant alors sur HEAT.
• Lorsque le chocolat est liquide, tournez le commutateur (8) sur MOTOR. La vis de convoyage entraîne le chocolat vers le haut et celui-ci coule par la suite sur les cascades pour retourner dans le bac de récupération.
• Après env. 2 min., il convient d'arrêter l'appareil pendant env. 1 min pour permettre à l'air se trouvant éventuellement dans la tour de s'échapper. Remettez l'appareil en marche.
REMARQUE:
Si, après quelques minutes, aucune coulée de chocolat en continu n'est formée, il y a lieu de rajouter du chocolat ou de l'huile végétale.
• Embrochez les morceaux de fruits sur une fourchette ouune brochette en bois, placez les noisettes et la glace sur une cuiller. Trempez ces derniers dans le chocolat
• En cas de besoin, rajoutez du chocolat liquide.

Arrêter le fonctionnement
• Tournez les interrupteurs sur la position „OFF" et débranchez la fi che du secteur. Le voyant de contrôle (5) s'éteint.
• Versez le chocolat encore liquide dans un autre récipient.

Nettoyage
• Débranchez l'appareil avant tout nettoyage!
• Ne jamais plonger le châssis du moteur et son bac de récupération dans de l'eau!
• Ne pas utiliser des objets tranchants pour le nettoyage!
• Ne pas utiliser des détergents abrasifs ou agressifs!
Vis de convoyage, bac de récupération et les cascades
• Nettoyez les éléments immédiatement après leur utilisation, lorsque le chocolat est encore liquide.
• Rincez les pièces amovibles ayant été entrés en contact avec les produits alimentaires (cascades, vis de convoyage) à la main dans un bain de rinçage.
• Ces éléments ne conviennent pas pour un nettoyage au lave-vaisselle.

Châssis
Utilisez un chiffon mouillé pour le nettoyage extérieur.

Données techniques
Puissance : 320W
Tension réseau : 220-240V ~ 50/60Hz

Dans un soucis d'amélioration permanent Beper se réserve le droit d'apporter des modifications et améliorations au produit sans aucun préavis.

Le produit en fin de vie doit être détruit selon les normes en vigueur relatives à l'élimination des déchets et ne peut être traité comme simple déchet ménagé.
Le produit doit être détruit dans un centre d'élimination des déchets adapté ou être restitué au revendeur dans le cas d'une substitution avec un autre produit équivalent neuf.
Le fabricant prendra à sa charge les frais occasionnés pour la destruction du produit selon les termes de la loi en vigueur.

Le produit est composé de pièces non biodégradables et substances qui peuvent polluer l'environnement si détruites de façon inapropriée . Par ailleurs, certaines parties de ces matières peuvent être recyclées évitant ainsi toute pollution pour l'environnement. Il est de votre et notre devoir de préserver la santé de l'environnement.
Le symbole indique que le produit répond aux normes requises par les nouvelles directives introduites en faveur de l'environnement (2011/65/EU) et que le produit doit être détruit de façon appropriée au terme du cycle de vie. Au besoin, informez-vous auprès des autorités locales compétentes en matière d'élimination des déchets de votre commune.
Toute personne qui ne tiendra pas compte de ces règles d'élimination des déchets indiquées dans ce paragraphe en répondra selon la loi en vigueur.

CERTIFICAT DE GARANTIE

Cet appareil a été contrôlé en usine. La garantie est valable 24 mois à partir de la date d'achat pour tout défaut de matériel ou de fabrication. En cas de réclamation, le ticket de caisse et la garantie devront être présentés ensemble.
En cas de besoin et pour toute assistance technique, veuillez contacter votre revendeur ou vous adresser à notre siège. Cela vous permettra de conserver votre appareil dans de meilleures conditions et de NE PAS invalider la garantie. Toute manipulation de l'appareil par une personne non autorisée ou non qualifiée annulera automatiquement la garantie.

Conditions de garantie

Pendant la durée de garantie, si des pannes provenant d'un défaut de materiel et/ou de fabrication apparaissent, nous assurons gratuitement la réparation aux conditions énoncées ci-dessous :

- l'appareil a été correctement utilisé et ce uniquement à l'usage pour lequel il a été fabriqué ;
- l'appareil a été réparé par des experts, c'est-à-dire par des personnes mandatées par le fournisseur ;
- la présentation du ticket de caisse est obligatoire;
- les pièces présentant les signes évidents d'usure ne sont pas pris en compte dans la garantie.

En conséquence, sont exclus de la garantie toutes les pièces qui auraient subi des dommages accidentels ou présentant des signes d'usure normale (parmi lesquelles, ampoules, batteries, piles, résistances), toutes les pièces comportant des défauts dus à la non utilisation domestique, la négligence dans la manipulation et l'entretien, les dommages lors du transport et tous les dommages non imputables directement au producteur.

Si un défaut survient lors de la période de garantie et ne peut être réparé, l'appareil sera remplacé gratuitement.

Assistance technique

Même après la fin de la garantie, nous accordons toujours une grande importance à la reparation. Pour toute assistance technique et/ou reparations en dehors de la garantie, veuillez vous adresser directement à l'adresse ci-desous :

LE SERVICE APRÈS-VENTE EST EFFECTUÉ PAR VOTRE REVENDEUR OU PAR L'IMPORTATEUR/DISTRIBUTEUR DES PRODUITS BEPER.
ÉCRIVEZ UN E-MAIL AU **assistenza@beper.com** POUR CONNAITRE LE CENTRE SERVICE AGRÉE BEPER LE PLUS PROCHE DE CHEZ VOUS.

Allgemeine Sicherheitshinweise

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl.

Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch die Bedienungsanleitung mit.

• Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Benutzen Sie es nicht im Freien . Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen.

• Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel) wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.

• Betreiben Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Arbeitsplatz verlassen, schalten Sie das Gerät bitte immer aus, bzw. ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel).

• Prüfen Sie Gerät und Kabel regelmäßig auf Schäden. Ein beschädigtes Gerät bitte nicht in Betrieb nehmen.

• Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie bitte einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel bitte nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifi zierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.

• Verwenden Sie nur Original-Zubehör.

• Beachten Sie bitte die nachfolgenden „Speziellen Sicherheitshinweise“.

Kinder und gebrechliche Personen

• Zur Sicherheit Ihrer Kinder lassen Sie keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) erreichbar liegen. Achtung! Lassen Sie kleine Kinder nicht mit Folie spielen. Es besteht Erstickungsgefahr!

• Um Kinder oder gebrechliche Personen vor den Gefahren elektrischer Geräte zu schützen, beachten Sie, das dieses Gerät nur unter Aufsicht verwendet wird. Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Lassen Sie kleine Kinder nicht damit spielen.

Symbole in dieser Bedienungsanleitung

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sind besonders gekennzeichnet.

Beachten Sie diese Hinweise unbedingt, um Unfälle und Schäden am Gerät zu vermeiden:

WARNUNG:

Warnt vor Gefahren für Ihre Gesundheit und zeigt mögliche Verletzungsrisiken auf.

ACHTUNG:

Weist auf mögliche Gefährdungen für das Gerät oder andere Gegenstände hin.

HINWEIS: Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

Spezielle Sicherheitshinweise

• Vor dem Auswechseln der Zubehörteile muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden!

• Bewegliche Teile: Greifen Sie nicht in das Gerät. Dies kann zu Verletzungen führen!

• Sollte etwas in die Auffangschale hineinfallen, schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie den Fremdkörper entfernen!

• Geben Sie niemals etwas anderes in die Auffangschale, als die gewünschten Zutaten.

• Betreiben Sie das Gerät nicht ohne Inhalt.

• Das Gerät ist nicht für den Betrieb im Freien geeignet!
• Tragen oder heben Sie das Gerät nicht während des Betriebs, sondern schalten Sie es zuerst aus und ziehen Sie danach den Netzstecker. Tragen Sie das Gerät immer mit beiden Händen!
• Benutzen Sie das Gerät maximal 2 bis 3 Stunden durchgehend.
• Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es wegstellen.
• Reinigen Sie das Gerät nur, wie unter „Reinigung“ beschrieben.

Übersicht der Bedienelemente
1 Transportschnecke
2 Kaskaden (Turm)
3 Auffangschale
4 Motorgehäuse
5 Kontrollleuchte „Heizung“
6 Höhenverstellbare Füße
7 Funktionsschalter „Heizung“
8 Funktionsschalter „Motor“

Schalterpositionen
OFF Aus
HEAT Nur das Heizelement ist an
MOTOR Nur der Motor ist an
HEAT und MOTOR Das Heizelement und der Motor ist an

Einführung
Vielen Dank, dass Sie sich für unseren Schokoladenbrunnen entschieden haben.
Sie können den Schokoladenbrunnen für viele Gelegenheiten, wie z. B. Geburtstagsfeiern, Betriebs- oder Familienfeste, Hochzeiten oder Partys usw., nutzen. Oder stellen Sie das Gerät doch mit aufs Büffet.

Die Schokolade
• Am besten geeignet ist Schokolade mit einem hohen Kakaobutteranteil, die speziell für Schokoladen-Fondues hergestellt wurde. Der Kakaoanteil sollte min. 60% betragen.
• Ist der Kakaoanteil unter 60%, kann es nötig sein etwas Pfl anzenöl hinzuzufügen. Die Schokolade ist ansonsten zu zäh und bildet an den Kaskaden keinen geschlossen Schleier.
• Wir empfehlen folgende Schokoladesorten: Milch- oder Bitterschokolade, Milch- oder Bitterkuvertüre oder die Variante weiße Schokolade oder weiße Kuvertüre.
• Sie können auch Pfefferminz-, Erdbeer- oder Mokkaschokolade etc verwenden.
• Je nach Geschmack können Sie auch kleine Mengen Amaretto, Kaffeelikör, Pulverkaffee oder Kokosmilch o.ä. hinzufügen.
• Ungeeignet sind: Schokoladen mit ganzen Nüssen oder Mandeln oder auch mit Splittern. Sie könnten die Transportschnecke blockieren.
• Keine festen und großen Schokoladenstücke bei laufendem Motor zugeben. Niemals kalte oder gekühlte Flüssigkeiten hinzufügen, dann erkaltet die Schokolade zu schnell und könnte die Transportschnecke blockieren.
• Damit eine Fontäne entstehen kann, brauchen Sie min. 500g Schokolade oder 750g Kuvertüre. Die Menge ist auch abhängig von der Schokoladensorte, die Sie verwenden.

Dippen
• Nehmen Sie zum Dippen z.B.: Schaumzucker, Weintrauben, Äpfel, Erdbeeren, Bananen, Eiskugeln, Gebäck, Nüsse etc. Ihrer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.
• Die „gedippten“ Lebensmittel nicht zu lange über die Auffangschale halten, die Teile könnten hineinfallen und die Schnecke ebenfalls blockieren.

Auspacken des Gerätes
• Entnehmen Sie dem Karton das Gerät und alle darin enthaltenen Zubehörteile.
• Werfen Sie die Verpackung nicht sofort weg, sondern verwahren Sie diese mit der Innenverpackung und den Garantieunterlagen während der gesamten Garantiezeit auf.
• Bei Weitergabe des Artikels übergeben Sie bitte auch diese Anleitung.
• Um eventuelle Verunreinigungen aus der Produktion zu entfernen, reinigen Sie die Transportschnecke, die Schale und die Kaskaden vor der ersten Benutzung in einem einfachen Spülbad.
• Trocknen Sie nach dem Spülvorgang alle Teile gut ab.

Installation und Verwendung
Bevor Sie montieren: Achten Sie darauf, dass der Netzstecker gezogen ist und die Schalter (7+8) auf Position „OFF“ stehen.
• Stellen Sie das Motorgehäuse (4) auf eine glatte, ebene und standfeste Arbeitsfl äche.
• Diese Arbeitsfl äche sollte leicht zu reinigen sein, da es Spritzer gibt.
• Stecken Sie die Transportschnecke (1) auf den Antrieb an der Auffangschale.
• Stülpen Sie die Kaskaden (2) über die Schnecke. Die drei Bolzen an der Auffangschale befi nden sich in den Löchern der Kaskade.
• Der montierte Brunnen muss in einer waagerechten Position stehen, richten Sie das Gerät ggf. aus.
Vorbereitung Waschen und putzen Sie ggf. das Obst. Schneiden Sie das Obst in mundgerechte Stücke.
Schokolade schmelzen
• Da die Heizung im Gerät lange für das Schmelzen benötigt, empfehlen wir, die Schokolade oder Kuvertüre vorab zu verfl üssigen. Nehmen Sie ca. 500g Schokolade oder 750g Kuvertüre. Je nach Schokoladensorte müssen Sie diese Menge auch noch anpassen.
• Schmelzen Sie die Schokolade in einem geeigneten Gefäß auf dem Herd (ggf. in einem Wasserbad) oder im Mikrowellengerät. Lassen Sie die Schokolade nicht zu heiß werden, sie wird ggf. nach dem Abkühlen grau.
• Sie können die Schokolade auch in der Auffangschale (3) schmelzen nachdem Sie den elektrischen Anschluss durchgeführt haben.
• Stellen Sie den Drehschalter auf HEAT und fügen Sie die Schokolade in kleinen Stücken zu. Die Auffangschale hat ein Fassungsvermögen von ca. 1 kg.
ACHTUNG:
Schalten Sie den Motor erst ein, wenn die Schokolade vollständig geschmolzen ist.
Elektrischer Anschluss
• Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab.
• Stellen Sie sicher, dass beide Funktionsschalter auf „OFF“ stehen.
• Schließen Sie den Netzstecker an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt Steckdose 230 V, 50 Hz an.

Bedienung

• Füllen Sie die Auffangschale mit geschmolzener Schokolade oder schmelzen Sie die Schokolade wie bereits beschrieben.

• Drehen Sie den Funktionsschalter (7) auf HEAT, um die Schokolade zu schmelzen bzw. damit diese fl üssig bleibt. Die Kontrollleuchte (5) leuchtet. Wir empfehlen, die Heizung während der Dauer der Nutzung eingeschaltet zu lassen, der Schalter (7) steht auf HEAT.

• Ist die Schokolade fl üssig drehen Sie den Schalter (8) auf MOTOR. Die Transportschnecke fördert die Schokolade nach oben und sie fl ießt anschließend über die Kaskaden wieder in die Auffangschale.

• Nach ca. 2 Min. sollte das Gerät für etwa 1 Min. ausgeschaltet werden, damit eventuell vorhandene Luft aus dem Turm entweichen kann. Schalten Sie das Gerät wieder ein.

HINWEIS:

Entsteht nun nach wenigen Minuten kein geschlossener Schleier aus Schokolade, müssen Sie noch Schokolade oder Pfl anzenöl hinzufügen.

• Spießen Sie die Obststücke auf eine Gabel oder einen Holzspieß, die Nüsse und das Eis auf einen Löffel legen. Halten Sie diese in die Schokolade.

• Füllen Sie ggf. fl üssige Schokolade nach.

Betrieb beenden

• Drehen Sie die Schalter auf die Position „OFF“ und ziehen Sie den Netzstecker. Die Kontrollleuchte (5) erlischt.

• Schütten Sie die noch fl üssige Schokolade in ein anderes Gefäß um.

Reinigung

• Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose!

• Tauchen Sie das Motorgehäuse mit Auffangschale niemals ins Wasser!

• Benutzen Sie keine scharfen Gegenstände zum Reinigen!

• Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel!

Transportschnecke, Auffangschale und die Kaskaden

• Reinigen Sie Bauteile sofort nach dem Gebrauch, wenn die Schokolade noch fl üssig ist.

• Spülen Sie abnehmbare Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung gekommen sind (Kaskaden, Transportschnecke), von Hand in einem Spülbad.

• Diese Bauteile sind für die Reinigung in der Geschirrspülmaschine nicht geeignet.

Gehäuse

Zur äußeren Reinigung benutzen Sie nur ein feuchtes Tuch.

Technische Daten
Leistung: 320W
Netzspannung: 220-240V ~ 50/60Hz

In Hinblick auf eine Verbesserungsperspektive behält sich Beper das Recht vor, das betreffende Produkt ohne Voranmeldung zu ändern bzw. umzubauen.

Die WEEE-Richtlinie (von engl.: Waste Electrical and Electronic Equipment; deutsch: (Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall) ist die EG-Richtlinie 2011/65/EU zur Reduktion der zunehmenden Menge an Elektronikschrott aus nicht mehr benutzten Elektro- und Elektronikgeräten. Ziel ist das Vermeiden, Verringern sowie umweltverträgliche Entsorgen der zunehmenden Mengen an Elektronikschrott durch eine erweiterte Herstellerverantwortung.
Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.
Bringen Sie das Gerät zur Entsorgung zu einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde.
Elektro- und Elektronikgeräte mit folgender Kennzeichnung versehen und dürfen nicht mehr über Restmüll, sondern nur noch über die öffentlichen Entsorgungsträger und anschließende Rückgabe an die Hersteller und Importeure entsorgt werden.

GARANTIE

Wir übernehmen für das von uns vertriebene Gerät eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum (Kassenbon).
Kaufbeleg und Garantieschein sind wesentlich für die Gültigkeit der Garantie. Ohne diesen Nachweis kann ein kostenloser Austausch oder eine kostenlose Reparatur nicht erfolgen.
Im Garantiefall geben Sie bitte das komplette Gerät in der Originalverpackung zusammen mit dem Kassenbon an Ihren Händler.
Die Garantie erlischt bei Fremdeingriff.

Garantiebedingungen

Innerhalb der Garantiezeit beseitigen wir unentgeltlich die Mängel des Gerätes oder des Zubehörs*, die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen, durch Reparatur oder, nach unserem Ermessen, durch Umtausch. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch beginnt dadurch ein Anspruch auf eine neue Garantie!
Kaufbeleg und Garantieschein sind wesentlich für die Gültigkeit der Garantie. Ohne diesen Nachweis kann ein kostenloser Austausch oder eine kostenlose Reparatur nicht erfolgen.
*Schäden an Zubehörteilen führen nicht automatisch zum kostenlosen Umtausch des kompletten Gerätes. Wenden Sie sich in diesem Fall bitte an unsere Rufnummer.
Sowohl Defekte an Verbrauchszubehör bzw. Verschleißteilen (z.B. Motorkohlen, Knethaken, Antriebsriemen, Ersatzfernbedienung, Ersatzzahnbürsten, Sägeblättern usw.), als auch Reinigung, Wartung oder der Austausch von Verschleißteilen, fallen nicht unter die Garantie und sind deshalb kostenpfl ichtig!

Nach der Garantie

Nach Ablauf der Garantiezeit können Reparaturen kostenpfl ichtig vom entsprechenden Fachhandel oder Reparaturservice ausgeführt werden.

TRETEN SIE BITTE IN VERBINDUNG MIT IHREN HÄNDLER IN IHREM LAND
ODER POST SALES ABTEILUNG
VON FA. BEPER. E-MAIL **assistenza@beper.com** DIE IHREN HÄNDLER NENNEN WIRD

Indicaciones generales de seguridad
Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde éste bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior. En caso de dejar el aparato a terceros, también entregue el manual de instrucciones.
• Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fi n previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional. No lo utilice al aire libre. No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe.
• Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (tire de la clavija no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.
• No utilice el aparato sin vigilancia. En caso de que tenga que dejar su lugar de trabajo, desconecte siempre el aparato o retire la clavija de la caja de enchufe (por favor tire de la clavija y no del cable).
• Controle regularmente si el aparato o el cable tiene defectos.
No ponga en servicio un aparato defecto.
• No repare el aparato por su cuenta, sino vaya a un establecimiento autorizado. Para evitar peligros, deje sustituir un cable defecto por uno de la misma calidad solamente por el fabricante, nuestro servicio al cliente o una similar persona cualifi cada.
• Solamente utilice accesorios originales.
• Por favor tenga atención a las “Indicaciones especiales de seguridad…“ indicadas a continuación.
Niños y personas débiles
• Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (Bolsas de plástico, cartón, poliestireno etc.) a su alcance. ¡Atención! No deje jugar a los niños con la lámina. ¡Existe peligro de asfi xia!
• Para proteger a niños o personas débiles del peligro de aparatos eléctricos, tenga en cuenta que este aparato sólo se puede utilizar bajo vigilancia. Este aparato no es ningún juguete. No deje jugar a niños pequeños con ello.

Símbolos en este manual de instrucciones
Advertencias importantes para su seguridad están señaladas en especial. Siga estas advertencias incondicionalmente, para evitar accidentes y daños en el aparato:
AVISO:
Advierte ante los peligros para su salud y demuestra posibles riesgos de herida.
ATENCIÓN:
Indica los posibles riesgos para el aparato u otros objetos.
INDICACIÓN:
Pone en relieve consejos e informaciones para usted.

Indicaciones especiales de seguridad
• ¡Antes de que cambie los accesorios es muy importante que apague el equipo y lo desconecte!
• Partes movibles: No meta las manos en el equipo. ¡Esto podría causar heridas!
• ¡En el caso de que algo caiga en la fuente receptora, apague el equipo antes de que quite el objeto correspondiente!
• Nunca meta otras cosas en la fuente receptora, que los ingredientes deseados.
• Nunca ponga sin contenido el aparato en marcha.
• ¡El equipo no está destinado al uso al aire libre!

• Durante el funcionamiento no cargue o eleve el aparato, sino apaguélo primero y desconéctelo de la red. ¡Siempre lleve el aparato con las dos manos!
• Sólo utilice el equipo durante de un máximos de 2 o 3 horas seguidas.
• Deje enfriar el equipo, antes de ponerlo en otro lugar.
• Sólo límpie el equipo como descrito debajo de „Limpieza“.

Indicación de los elementos de manejo
1 Tornillo de transporte
2 Cascadas (Torre)
3 Fuente receptora
4 Carcasa del motor
5 Luz de control „Calefacción“
6 Pies regulables en altura
7 Interruptor de función „Calefacción“
8 Interruptor de función „Motor“

Posiciones del interruptor
OFF Apagado
HEAT Sólo el elemento de enchufe está encendido
MOTOR Sólo el motor está encendido
HEAT y MOTOR El elemento de enchufe y el motor están encendidas

Introducción
Muchas gracias por haber comprado nuestra fuente de chocolate.
Puede utilizar la fuente de chocolate en varias ocasiones, como por ejemplo celebraciones de cumpleaños, empresas, celebraciones familiares, bodas u otras fi estas. Asimismo podría poner el equipo en un buffet.

El chocolate
• El chocolate más apropiado para este fi n contiene una gran parte de manteca de cacao, producido especialmente para fondues de chocolate. El chocolate debería tener un contenido de cacao de por lo menos un 60%.
• Con un contenido de cacao de menos de un 60%, puede ser necesario añadir un poco de aceite vegetal. Si no, el chocolate podría ser demasiado duro y no puede formar una masa de chocolate uniforme en las cascadas.
• Le recomendamos que utilice los siguientes tipos de chocolate: chocolate con leche o chocolate negro, cobertura de chocolate con leche o cobertura de chocolate negro o chocolate blanco o cobertura de chocolate blanco.
• Asimismo podría utilizar chocolate de menta, fresa o moca, etc.
• Según gusto, puede añadir cantidades menores de amaretto, licor de café, café molido en polvo o leche de coco, etc.
• Inapropiados son: chocolate con nueces enteros o almendras enteras o picadas. Podrían bloquear el tornillo de transporte.
• No añada trozos de chocolate duros y grandes si el motor está encendido. Nunca añada líquidos fríos o refrigerados, porque entonces el chocolate enfría demasiado rápido y podría bloquear el tornillo de transporte.

• Para que pueda producirse una fuente, necesita por lo menos 500g de chocolate o 750g de cobertura de chocolate. La cantidad también depende del tipo de chocolate utilizado.

Dips
• Para dips utilice por ejemplo merengues, uvas, manzanas, fresas, plátanos, bolas de helado, galletas, nueces, etc. Puede ser muy creativo en este respecto.
• No meta los alimentos para los dips durante de demasiado tiempo sobre la fuente receptora. Las partes podrían caer y bloquear también el tornillo de transporte.

Desempaquetar el aparato
• Saque del cartón el aparato y todos los accesorios que estén en el cartón.
• No tire directamente el embalaje, sino guarde este con el embalaje del interior y los documentos de garantía durante todo el período de garantía.
• Al entregar el artículo a terceros, se ruega entregar también este manual.
• Para quitar eventuales impurezas de la producción, límpie el tornillo de transporte, la fuente receptora y las cascadas antes de su primer uso con un simple baño de agua y jabón.
• Después de haber lavado las piezas debe secarlas muy bien.

Instalación y Uso
Antes del montaje: Asegúrese que el enchufe esté desconectado y los interruptores (7+8) se encuentran en la posición „OFF“.
• Ponga la carcasa del motor (4) encima de una superficie lisa, llana y estable.
• Esta superfi cie tiene que ser fácil de limpiar, porque habrá chispas de chocolate.
• Coloque el tornillo de transporte (1) encima del motor en la fuente receptora.
• Meta las cascadas (2) encima del tornillo de transporte. Los tres pernos en la fuente receptora se encuentran en las aberturas de la cascada.
• La fuente montada debe encontrarse en la posición horizontal.
Eventualmente corrija la posición del equipo.

Preparación
Lave o eventualmente límpie la fruta. Corte la fruta en trozos pequeños.

Fundir el chocolate
• Como dura un tiempo largo de fundir el chocolate con el equipo, le recomendamos que funda el chocolate o la cobertura de chocolate anteriormente. Utilice aproximadamente 500g de chocolate y 750g de cobertura de chocolate. Según tipo de chocolate debe adaptar la cantidad correspondiente.
• Funda el chocolate en una fuente apropiada en el horno (eventualmente en un baño de agua) o en el microondas.
No caliente el chocolate demasiado, porque pueder tener un aspecto gris después de haber enfriado.
• Asimismo, podría fundir el chocolate en la fuente receptora (3) después de haberlo conectado con la red eléctrica.
• Ponga el interruptor giratorio a HEAT y añada el chocolate en pequeños trozos. La fuente receptora tiene una capacidad de aproximadamente 1 kg.
ATENCIÓN:
Sólo encienda el motor, si el chocolate se ha fundido completamente.
Conexión eléctrica
• Desenrolle completamente la cable de red.

• Asegúrese que los dos interruptores de función se encuentran en „OFF“.
• Conecte la alimentación eléctrica con un enchufe reglamentario de 230 V, 50 Hz.

Manejo
• Rellene la fuente receptora con chocolate fundido o funda el chocolate como descrito anteriormente.
• Gire el interruptor de función (7) a HEAT, para fundir el chocolate, es decir para que siga siendo líquido. La luz de control (5) se enciende. Le recomendamos que mantenga encendida la calefacción durante el uso del equipo. El interruptor (7) se encuentra en HEAT.
• Cuando el chocolate esté líquido gire el interruptor (8) a MOTOR. El tornillo de transporte lleva el chocolate hacia arriba. Luego fl uye otra vez sobre las cascadas en la fuente receptora.
• Después de aproximadamente 2 minutos debería apagar el equipo durante de aproximadamente 1 minuto, para que pueda salir eventual aire de la torre. Encienda el equipo de nuevo.
INDICACIÓN:
Si dentro de pocos minutos no se forma ninguna masa uniforme de chocolate, tendrá que añadir chocolate o aceite vegetal.
• Clave los trozos de fruta en un tenedor o un pincho de madera y ponga las nueces y el helado en una cuchara. Mételos en el chocolate.
• Eventualmente rellene chocolate líquido.

Terminar el funcionamiento
• Gire el interruptor a la posición „OFF“ y desconecte el enchufe. La luz de control (5) se apaga.
• Meta el chocolate todavía líquido en otra fuente.

Limpieza
• ¡Antes de que límpie el equipo siempre desconecte el enchufe!
• ¡Nunca meta la carcasa del motor con la fuente receptora en agua!
• ¡No utilice objetos agudas para la limpieza!
• ¡No utilice detergentes agresivos o corrosivos!
Tornillo de transporte, fuente receptora y las cascadas
• Límpie los accesorios inmediatamente después del uso, cuando el chocolate siga siendo líquido.
• Lave manualmente las partes movibles que han entrado en contacto con productos alimenticios (cascadas, tornillo de transporte) en un baño de agua y jabón.
• Esas partes del equipo no están apropiados para ser limpiados en el lavaplatos.

Carcasa
Para la limpieza exterior utilice un trapo húmedo.

Datos técnicos
Potencia: 320W
Alimentación: 220-240V ~ 50/60Hz

Con el objetivo de una mejora continua, Beper se reserva el derecho de añadir cambios y mejoras al producto sin previo aviso

Al término de la vida útil del aparato, no eliminar como residuo municipal sólido mixto sino eliminarlo en un centro de recogida específico colocado en vuestra zona o entregarlo al distribuidor a la hora de comprar un nuevo aparato del mismo tipo y destinado a las mismas funciones. El distribudor se cargarà el costo de eliminación de los equipos siguendo las normas actuales.

Este procedimiento de recogida separada de los equipos eléctricos y electrónicos se realiza con el propósito de una política del medioambiente comunitaria con objetivos de salvaguardia, defensa y mejoramiento de la calidad del medioambiente y para evitar efectos potenciales en la salud de los seres humanos debido a la presencia de dentro de estos equipos o a un uso inapropiado de los mismos o de algunas de sus partes. Està Vuestra y nuestra competencia aiudar la defensa del medioambiente.

El símbolo indica que este producto respecta la normativa europea de mdioam biente (2011/65/EU) y le recuerda que todos los productos electrónicos y eléctricos deben ser objeto de recogida por separado al finalizar su ciclo de vida. Para obtener información sobre el reciclaje de este producto y dónde encontrar puntos de recogida llame las supuestas autoridades locales.

Una eliminación no correcta de este producto podría conllevar sanciones.

CERTIFICADO DE GARANTÍA

Este aparato ha sido controlado en fábrica. La garantía es valida 24 meses a partir de la fecha de compra para todos los defectos de material o de fabricación. En caso de reclamación, tiene que presentar juntos el recibo fiscal y la garantía.
Para la asistencia técnica, es necesario contactar su revendedor o nuestra empresa. Eso le permitirá conservar su aparato en mejores condiciones y no invalidar la garantía. Toda manipulación del aparato por una persona no autorizada o no cualificada cancelará automáticamente la garantía.

Condiciones de garantía

Durante la garantía, si algunas averías aparecen a causa de un defecto de material y/o fabricación, garantizamos gratuitamente la reparación a las condiciones siguientes :

- el aparato ha sido utilizado correctamente y esto solamente al uso para el cual ha sido fabricado ;
- expertos repararon el aparato, es decir, personas designadas por el proveedor ;
- es obligatorio de presentar el recibo fiscal;
- las partes que presentan señales evidentes de desgaste no se tienen en cuenta en la garantía.

En consecuencia, todas las partes que habrían sufrido daños accidentales o que presentaban señales de uso normal se excluyen de la garantía (entre las cuales, bombillas, baterías, pilas, resistencias), todas las partes implicando defectos debidos a la no utilización doméstica, la negligencia en la manipulación y el mantenimiento, los daños en el transporte y todos los daños no imputables directamente al fabricante.

Si un defecto aparece durante la garantía y no puede estar reparado, el aparato se sustituirá gratuitamente.

Asistencia técnica

Después del final de la garantía, concedemos siempre una gran importancia a la reparación.
Para la asistencia técnica y/o reparaciones fuera de la garantía, es necesario contactar directamente la dirección siguiente :

CONTACTE CON EL DISTRIBUIDOR DE SU PAIS O EL DEPARTAMENTO
DE POST VENTA DE BEPER .
ENVIE UN E-MAIL **assistenza@beper.com** Y LE ENVIAREMOS
DATOS DE SU SERVICIO TECNICO EN SU PAIS.

BEPER SRL
Via Salieri, 30
37050 - Vallese di Oppeano - Verona
Tel. 045/7134674 – Fax 045/6984019
e-mail: assistenza@beper.com
www.beper.com